

Sauerrahm-Schmarrn mit Äpfeln und Mandeln

Für 2 Personen

Für die Äpfel-Rosinen-Mischung:

50 g Rosinen	20 ml Rum	1 Apfel
20 g Butter	40 g Mandelblättchen	40 g Zucker
Schale von 1/8 Zitrone		

Für den Schmarrn:

100 g Sahne	4 Eigelb (ca. 80 g)	1 Prise Vanillezucker
Schale von 1/8 Zitrone	10 ml Rum (80%)	50 g Mehl
4 Eiweiß (ca. 120 g)	50 g Zucker	1 Prise Salz
20 g Butterschmalz	20 g frische Butter	Puderzucker

Für die Sauerrahm-Nocken:

3 EL Sauerrahm	30 g Zucker	Zitronensaft
----------------	-------------	--------------

Für das Anrichten:

30 g Puderzucker	Minzblättchen	
------------------	---------------	--

Für die Äpfel-Rosinen-Mischung:

Rosinen und Rum mischen und marinieren (mindestens 30 Minuten) Apfel waschen und trocken reiben. Apfel vierteln, entkernen und in schmale Schnitze schneiden. Butter erhitzen, Apfelschnitze darin andünsten. Mandelblättchen und Zucker zugeben und alles zusammen leicht karamellisieren lassen. Mit etwas geriebener Zitronenschale würzen

Für den Schmarrn:

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Sahne mit Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Danach Eiweiß mit Zucker und Prise Salz cremig schlagen. Vorsichtig unter die Eicreme heben. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne leicht erhitzen und den Teig hinein geben. Im vorgeheizten Backofen solange (ca. 10-15 Minuten) backen, bis der Teig an der Oberfläche stockt. Den Teig vierteln und jedes Viertel wenden. Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen und weitere ca. 10 Minuten backen. Sobald der Teig eine goldgelbe Farbe hat, den Teig mit einer Gabel in rautenförmige Stücke reißen oder mit einem Messer in Rauten schneiden. 20 g Puderzucker darüber stäuben und im Backofen bei 250 Grad oder unter dem heißen Grill karamellisieren lassen

Für die Sauerrahm-Nocken:

Den Sauerrahm aufschlagen, Zucker zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Anrichten:

Sauerrahmschmarrn in die Mitte eines Tellers geben, Äpfel, Mandeln und Rosinen darüber verteilen und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und mit einigen Minzeblättchen garnieren. Sauerrahm in Nocken dazu anrichten.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013